



お集まりや慶弔行事後のご会食に神無月会席



【3500コース】

柿とさつま芋の白和え
茶碗蒸し なめ茸あん
本日のお造り三種盛り
秋鮭と里芋の春巻
鶏肉と蕪の炊き合わせ
豚トロときのこの朴葉焼き
自家打ちせいろ蕎麦
林檎のパウンドケーキ

【5000コース】

蒸し鶏いちじくと無花果の胡麻酢掛け
茶碗蒸し 炙り鱧はち添え
本日のお造り四種盛り
鰯かますの松茸巻き
秋刀魚の棒寿司
豚角煮の京味噌仕立て
黒毛和牛ステーキ 旬野菜添え
自家打ちせいろ蕎麦
紫芋のモンブラン



※写真はイメージです。

※仕入れの都合により内容を変更させて頂く場合がございます。また苦手な食材、アレルギー等ございましたらご予約時に、お申しつけ下さい。

※コースには別途消費税と個室料(10%)を頂戴致します。



ご予約、お問い合わせは

☎045(563)6198